



Chaque bouchée est un régal

87

DELICIEUSES RECETTES

Imprimé au Canada
sur du papier
Canadien

15-

LE LAIT *et quelques manières de l'employer*

LA science médicale a affirmé, maintes et maintes fois, que l'emploi régulier d'une pinte de lait par jour, tant pour les adultes que pour les enfants, améliore l'état général de santé et donne plus de force pour résister à la maladie. De nombreuses expériences ont démontré que le lait est non seulement une source excellente d'énergie, mais qu'en plus, il contient des éléments nutritifs qui suppléent aux points faibles de la diète moderne. Le lait contient aussi les diverses vitamines indispensables, la chaux nécessaire au développement efficace des os et des dents, et plusieurs autres sels minéraux.

Dans les pages suivantes, vous trouverez quelques-unes des plus délicieuses recettes dans lesquelles entre le lait ou un des autres produits laitiers que votre vendeur de lait a toujours en mains. Toutes ces recettes sont simples, bien éprouvées, et ajouteront de la saveur et une valeur nutritive à vos repas. Plusieurs de ces recettes nous ont été données par des gens qui emploient beaucoup de lait. Nous espérons qu'elles vous plairont tout autant qu'elles ont plu à d'autres.

Soupes

SOUPE AU LAIT ET AUX LÉGUMES (CHOWDER)

½ petit oignon émincé
1 cuillérée à thé de sel ou plus
2 tasses de légumes crus coupés en dés (céleri, carrottes, navets)
4 cuillérées à table de beurre
2 tasses d'eau bouillante
1 pinte de lait
Paprika

1 cuillérée à table de persil, ou 2 cuillérées à table de piment coupé fin, ajouté au moment de servir rend la soupe plus appétissante.

SOUPES À LA CRÈME

La lait peut être employé avec plusieurs légumes dans la préparation de soupes nourrissantes. Par exemple:—Pois, fèves, épinards, pommes de terre, carrottes, céleri, blé d'Inde, asperges, oignons et tomates.

La préparation est la même. Combinez deux tasses de sauce à la crème avec une tasse de n'importe lequel légume cuit. L'emploi de la crème à fouetter est recommandé pour deux raisons. Elle donne aux soupes une apparence plus attrayante et un goût exquis. Elle empêche qu'une peau se forme sur le dessus.

BISQUE AUX PALOURDES (CLAMS)

4 tasses de lait
4 grosses palourdes
1 cuillérée à table de beurre
1 cuillérée à table de persil coupé fin
1 cuillérée à table de farine
1 cuillérée à thé de jus d'oignon
1 cuillérée à thé de sel—1 pincée de poivre
¼ cuillérée à thé de paprika

Mettez le lait dans le bain-marie. Passez les palourdes dans le moulin à viande, ensuite dans la casserole avec le jus d'oignon et chauffez jusqu'à ébullition. Enlevez l'écume, et retirez du feu immédiatement. Mélangez bien la farine et le beurre jusqu'à consistance crèmeuse et ajoutez au lait bouillant. Brassez jusqu'à épaississement; ajoutez le sel, poivre, paprika et persil. Ajoutez les palourdes et servez immédiatement dans des bols à bouillon avec ou sans crème à fouetter.

SOUPE CRÈME D'ÉPINARDS

4 tasses d'épinards hachés
1 morceau de feuille de laurier
⅛ cuillerée à thé de poivre
1 chopine de lait
1½ cuillerée à thé de sel
¼ tasse de tapioca (cuit très vite)
1 chopine de crème épaisse
1 petit oignon haché

Lavez et hachez les épinards. Echaudez les, puis mettez les dans un bain-marie avec l'oignon, feuille de laurier, poivre, sel et lait. Faites cuire jusqu'à amolissement—environ trente minutes. Pressez à travers un tamis, ajoutez le tapioca et faites cuire lentement pendant quinze minutes. Brassez fréquemment, ajoutez la crème et faites cuire pendant cinq autres minutes avant de servir.



SOUPE AU CÉLERI

3 tasses de céleri
3 tasses de lait
3 cuillerées à table de beurre
3 cuillerées à table de farine
1 tasse de crème épaisse
sel et poivre
1 tranche d'oignon

Coupez le céleri en morceaux d'un pouce. Faites cuire dans le bain-marie avec l'oignon et le lait pendant vingt minutes et passez dans la passoire. Epaississez avec le beurre et la crème cuits ensemble. Assaisonner avec poivre et sel, ajoutez la crème, passez à la passoire et servez immédiatement.

SOUPE CRÈME FÈVES DE LIMA

1 tasse fèves de Lima séchées
3 chopines d'eau froide
2 petits oignons
1 petite carrotte
2 cuillerées à table de beurre
2 cuillerées à table de farine
1 cuillerée à thé de sel
½ cuillerée à thé de poivre
1 tasse de lait

Faites tremper les fèves toute la nuit; laissez égoutter et ajouter l'eau froide. Faites cuire avec l'oignon et carrottes jusqu'à amollissement et passez à travers un tamis. Faites fondre le beurre dans la casserolle, ajoutez la farine, sel et poivre. Versez le mélange de beurre dans la soupe chaude et ajoutez le lait avant de servir. On peut employer des pois secs ou des lentilles au lieu des fèves de Lima.

Entrées

MORUE À LA MODE

1 tasse de morue salée | *2 tasses de patates pilées* | *2 oeufs*
2 tasses de crème légère | *¼ tasse de beurre* | *poivre*

Nettoyez bien la morue, laissez tremper dans de l'eau tiède. Egouttez et mélangez avec les patates pilées, la crème, les oeufs bien battus, beurre et poivre. Faites cuire dans une terrine vingt minutes dans un four modéré. Saupoudrez de persil haché avant de servir.

CHAMPIGNONS À LA CRÈME

1 lb. de champignons | *½ cuillerée à thé de sel*
5 cuillerées à table de beurre | *Quelques grains de poivre*
½ tasse de crème claire | *1½ cuillerée à table de farine*

Nettoyez les champignons, enlevez les chapeaux et coupez tiges et chapeaux en tranches minces. Faites fondre le beurre, ajoutez les champignons tranchées et faites cuire trois minutes. Saupoudrez de sel de poivre et de farine et versez la crème par dessus et continuez de faire cuire pendant cinq minutes remuant constamment.

OEUFS À LA CRÈME SUR PAIN RÔTI

1 pinte de lait | *2 cuillerées à table de beurre*
Pain brun grillé | *4 oeufs cuits dur*
1 cuillerée à table de farine | *½ cuillerée à thé de sel*

Mettez le lait à bouillir, et lorsqu'il boût, ajoutez la farine mélangée avec du lait froid. Laissez bouillir cinq minutes, ajoutez le sel et le beurre. Faites sècher et griller le pain. Placez sur un plat chaud et couvrez avec la sauce au lait. Passez les oeufs au tamis et saupoudrez dessus.

BOEUF SÉCHÉ ET OEUFS BROUILLÉS

½ lb. boeuf tranché et émincé | *½ cuillerée à table de farine*
2 cuillerées à thé de beurre | *1 tasse de crème*
6 oeufs | *Sel et poivre*

Hachez le boeuf sèché, couvrez-le d'eau chaude, laissez reposer 5 minutes puis égouttez. Faites une sauce avec le beurre, la farine et la crème dans le bain-marie. Ajoutez les oeufs bien battus, assaissonnez avec sel et poivre, ajoutez le boeuf et faites cuire jusqu'à consistance crémeuse, remuant légèrement pendant la cuisson. Servez sur des pointes de pain grillé et garnissez de persil.

POULET FRIT, STYLE MÉRIDIONAL

Nettoyez, flambez et coupez en morceaux deux jeunes poulets. Plongez dans l'eau froide égouttez sans essuyer. Saupoudrez de sel et de poivre et étendez sur chaque morceau de poulet une épaisse couche de farine ayant soin de faire adhérer au poulet autant de farine que possible. Faites frire une livre de lard salé gras coupé en morceaux et faites cuire lentement le poulet dans la graisse du lard salé jusqu'à ce qu'il soit tendre et bien bruni. Servez avec une sauce blanche faite de moitié lait et moitié crème.



JAMBON À LA CASSEROLE

2 grandes tranches de jambon
½ pouce d'épaisseur
4 grosses pommes de terre
tranchées mince
poivre
2 tasses de crème
2 cuillerées à table de farine
1 cuillerée à thé de moutarde sèche
4 gros oignons, tranchés mince

Placez dans la casserole un rang de pommes de terre et un rang d'oignons alternativement. Saupoudrez avec le mélange de poivre, moutarde et farine. Placez le jambon dans la casserole sur les pommes de terre et les oignons tranchés. Couvrez de crème et faites cuire 1½ heure dans un four modéré ajoutant plus de crème ou de lait si le mélange devient sec.

PAIN DE VIANDE

1 lb. de porc frais
1 lb. de veau
1 tasse de miettes de pain
1 tasse de lait
2 lbs. de boeuf
1 cuillerée à table de sel
⅛ cuillerée à thé de poivre
3 oeufs légèrement battus

Hachez la viande bien fin, mélangez et ajoutez les ingrédients dans l'ordre donné. Donnez la forme d'un pain, placez dans la lèche-frite et mettez en travers sur le dessus six tranches minces de lard salé. Placez dans un four chaud. Faites rôtir 1½ heure arrosant toutes les dix minutes, premièrement avec une demi tasse d'eau chaude et ensuite avec la graisse dans la léche-frite. Placez dans un plat, versez autour une sauce de tomates ou une sauce brune, et garnissez de persil. On peut ajouter un petit oignon pelé et haché fin.

POULET ET HUITRES

¼ tasse de beurre
¼ tasse de farine
½ cuillerée à thé de sel
⅛ cuillerée à thé de poivre
⅓ tasse de céleri haché très fin
2 tasses de crème légère
2 tasses de poulet, cuit froid et coupé en dés
1 chopine d'huitres nettoyées et egouttées

Faites une sauce avec le beurre, la farine, la crème et les assaisonnements. Ajoutez le poulet et les huitres; faites cuire jusqu'à ce que les huitres soient dodues. Servez arrosé de céleri.

BEIGNETS AUX CERISES

2 tasses de lait
¼ tasse de fécule de maïs
¼ tasse de farine
½ tasse de sucre
¼ tasse de lait froid
3 jaunes d'oeuf
½ tasse de cerises Marasques, coupées en deux
¼ cuillerée à thé de sel

Mélangez fécule, farine, sucre et sel. Diluez avec le lait froid et ajoutez les jaunes d'oeufs battus; ensuite ajoutez graduellement au lait brulant et faites cuire quinze minutes dans un bain-marie. Ajoutez les cerises, versez dans un plat en fer blanc beurré et refroidissez. Tournez sur une planche à pain, coupez en carrés, trempez dans la farine les oeufs et les miettes de pain; faites frire dans beaucoup de graisse et égouttez. Servez avec une sauce Marasque.

MOUSSE AU POISSON ET AUX CONCOMBRES

1½ tasse de poisson cuit
½ tasse de concombres hachés
2 cuillerées à table d'olives hachées
1 cuillerée à thé de jus d'oignon
2 cuillerées à table de gélatine
⅓ tasse d'eau froide
2 cuillerées à table de jus de citron
1 tasse de mayonnaise
1 chopine de crème fouettée
Sel, paprika au goût

Mélangez poisson, concombre, olives, assaisonnements et le jus de citron. Faites tremper 15 minutes la gélatine dans de l'eau froide et faites-la dissoudre au dessus de la vapeur et refroidissez. Ajoutez la gélatine à la mayonnaise et combinez avec la préparation de poisson. Faites refroidir, en remuant fréquemment jusqu'à ce que le tout soit épais mais non dur. Incorporez légèrement la crème fouettée. Versez dans un moule humide et refroidissez. Démoulez et servez avec des piments verts remplis de salade aux choux bien assaisonnée.

POULET À L'ÉTUVÉE

4 lbs. de poulet à rôtir
2 cuillerées à table de beurre
1 tasse d'eau
1 gousse d'ail haché
1½ tasse de crème légère
Sel
Poivre
Paprika

Coupez le poulet en six morceaux. Placez les morceaux, le côté de la peau en haut dans une casserole bien beurrée. Saupoudrez de beurre, poivre, sel et paprika. Versez l'eau dedans. Couvrez la casserole et laissez cuire une heure. Retirez du four et versez la crème et l'ail dessus. Retournez au four et laissez cuire au moins une heure. Servez de la casserole.

SAUMON EN TIMBALE

1 lb. saumon frais
¼ tasse d'amandes blanchies hachées
⅛ cuillerée à thé de sel
Poivre
1 tasse de jus d'oignon
1 oeuf
1 tasse de crème à fouetter
1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire

Hachez le saumon très fin. Ajoutez les amandes, les assaisonnements et les oeufs battus, puis la crème fouettée et remplissez des moules graissés. Faites cuire 15 minutes dans une lèche-frite à moitié remplie d'eau froide. Servez avec une crème aux pois.

CROÛTONS AUX OEUFS ET AUX SARDINES

1 boîte de sardines
1 oeuf cuit dur
4 cuillerées a thé de beurre
1 cuillerée à thé de jus de citron, ou vinaigre
Sel et poivre, cresson
Pain grillé

Broyez l'oeuf, les sardines et le beurre. Ajoutez les assaisonnements et pressez à travers un tamis. Placez sur des pointes de pain grillé. Garnissez de cresson.

POISSONS CUITS AUX CHAMPIGNONS

2 ou 3 lbs. de petits poissons
1 citron
½ tasse de beurre
1 tasse de champignons frais
1 cuillerée à table de persil émincé
Muscade râpée
Sel et paprika

Nettoyez, lavez et essuyez les poissons bien sec. Placez dans un plat à cuire convenable pour la table. Faites fondre le beurre; ajoutez les champignons, pelés (coupés en petits morceaux), persil, jus de citron, poivre et une pincée de muscade. Versez le tout sur le poisson et faites cuire vingt minutes dans un four chaud.

LÉGUMES

PIMENTS VERTS FARCIS

6 piments verts de moyenne grosseur
1 tasse de miettes de pain
1 cuillerée à thé d'oignon émincé
1 cuillerée à thé de sel
1/8 cuillerée à table de poivre
1/4 tasse de lait
2 cuillerées à table de beurre fondu
1 oeuf

Mélangez ensemble les miettes de pain, le lait, le sel, le poivre, l'oeuf et l'oignon, pour donner la consistance d'une purée. Placez les piments dans un four chaud, puis enlevez la peau. Tranchez le dessus des piments, enlevez les graines, et remplissez les avec le mélange. Roulez dans des miettes de pain, un oeuf battu puis roulez de nouveau dans les miettes de pain comme dans la préparation des croquettes, et faites cuire en friture profonde assez chaude pour brunir en une minute un petit morceau de pain.

Servez avec une sauce aux tomates.

POMMES FRITES

2 grosses pommes
3 cuillerées à table de beurre
4 cuillerées à table de sucre

Pelez les pommes, enlevez les coeurs et tranchez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle à frire et ajoutez les pommes. Saupoudrez les pommes de sucre et faites cuire lentement prenant soin qu'elles brunissent sans brûler. Quand elles seront tendres et transparentes enlevez-les du feu et servez.

RIZ À L'ESPAGNOLE

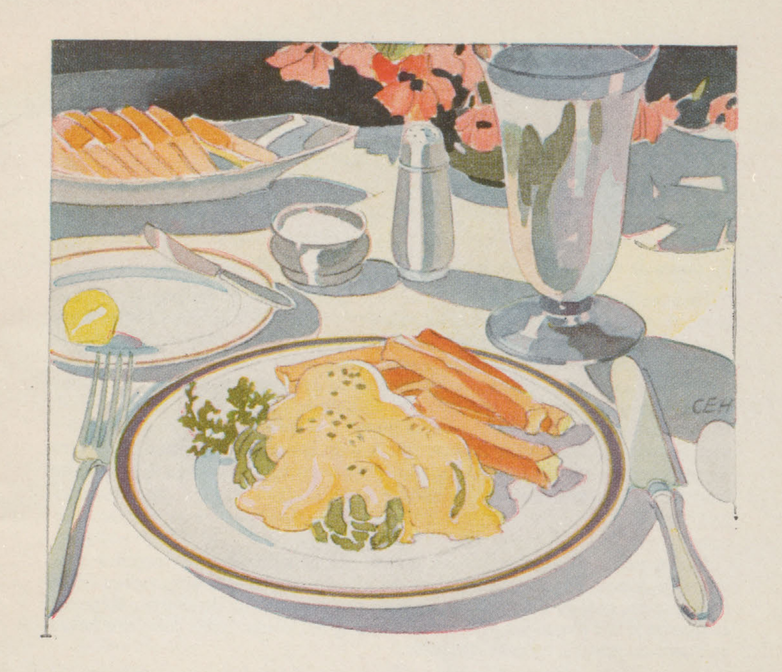
1 tasse de riz
5 cuillerées à table de beurre
3 gros oignons
2 piments verts
1/2 cuillerée à table de paprika
1 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à table de sucre
1 tasse de tomates en conserves
1 tasse d'eau chaude

Lavez le riz et mettez le dans une poêle avec le beurre. Ajoutez les oignons et les piments hachés. Faites frire dix minutes. Ajoutez les assaisonnements et les tomates. Faites cuire cinq minutes remuant constamment. Ajoutez l'eau chaude et couvrez très bien et laissez le mélange mijoter jusqu'à ce que le riz soit tendre.

EPINARDS À LA CRÈME CUITS AU FOUR

3 tasses épinards cuits, hachés
1 tasse de crème à fouetter
1/2 cuillerée à thé de sel
3/4 tasse de fromage fort, râpé
Quelques grains de poivre

Fouettez la crème très ferme puis incorporez-la aux épinards avec 1/2 tasse de fromage. Videz dans un plat à cuire beurré, ou sur ramequins, saupoudrez de fromage et faites brunir à four chaud (375°F).



SAUCE POUR LÉGUMES

¼ tasse beurre fondu
1 chopine de chataîgnes cuites et pilées
½ tasse de crème épaisse
Sel et poivre au goût

Combinez les ingrédients dans l'ordre donné et laissez mijoter deux minutes. Servez comme sauce avec n'importe lequel légume. Une des plus faciles manières d'améliorer la saveur des recettes demandant de la sauce blanche est d'employer la crème au lieu du lait.

CHOU À L'ÉTUVÉE

Enlevez les feuilles de dessus d'un chou ferme, et de grosseur moyenne, coupez en quartiers, et enlevez la partie dure du centre; puis hachez fin, ou passez dans le moulin à viande; il devrait y avoir 5 tasses de chou. Faites fondre cinq cuillerées à table de beurre dans une poêle à frire, chaude. Ajoutez deux cuillerées à table de farine et brassez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé; puis versez une tasse de lait graduellement, tout en remuant constamment. Chauffez jusqu'à ébullition et ajoutez deux cuillerées à thé de sel, ¼ cuillerée à thé de poivre et le chou. Mélangez très bien, couvrez et placez à l'arrière du poêle et faites cuire lentement cinquante minutes à une heure.

ESCALOPES DE BLÉ-D'INDE

1 petit piment vert
½ oignon, haché fin
2 cuillerées à table de beurre
2 cuillerées à table de farine
1 cuillerée à thé de sel
¼ cuillerée à thé paprika
⅔ tasses de miettes de pain beurré
¼ cuillerée à thé de moutarde
Quelques grains de cayenne
½ tasse de lait
1 tasse de blé-d'Inde en conserve
1 jaune d'oeuf
½ tasse de pain séché
1 cuillerée à table de beurre

Essuyez le piment, coupez en deux, sur la longueur, et enlevez les grains, puis coupez en lisières et coupez-les lisières en deux sur la largeur. Faites cuire cinq minutes piment, oignon et beurre, remuant constamment. Ajoutez la farine, mélangée aux assaisonnements et brassez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé; puis versez le lait graduellement en brassant constamment. Faites chauffer jusqu'au point d'ébullition et ajoutez le blé-d'Inde, le jaune d'oeuf, et le pain émietté et cuit avec une cuillerée à table de beurre jusqu'à ce que bien bruni. Mettez le tout dans un plat à cuire beurré, recouvrez-le de miettes de pain beurré et faites cuire dans un fourneau chaud et jusqu'à ce que les miettes soient roussies.

ESCALOPES DE POMMES DE TERRE

Lavez, pelez, trempez et coupez quatre pommes de terre en tranches d'un quart de pouce. Placez un rang dans un plat à cuire beurré, saupoudrez de sel et de poivre, puis de farine et parsemez de petits morceaux de beurre. Répetez, et ajoutez le lait chaud jusqu'à égalité du rang de dessus; faites cuire une heure et quart ou jusqu'à cuisson complète.

REMPLISSAGE DE HOMARD ET HUITRES

1 chopine d'huitres
1¼ lb. de homard
1½ tasse d'eau froide
1 tige de céleri
1 tranche d'oignon *Sel*
¼ tasse de beurre
⅓ tasse de farine
¾ tasse de crème
Sauce Worcestershire
Jus de citron *Paprika*

Nettoyez les huitres et faites les chauffer dans leur jus. Egouttez-les et ajoutez au jus les os du corps et la chair coriace des pinces du homard, l'eau, le céleri et l'oignon. Faites cuire lentement jusqu'à ce que le bouillon soit réduit à une tasse et coulez. Faites une sauce avec le beurre, la farine, le bouillon coulé et la crème. Ajoutez les huitres et la chair de homard coupés en lisières; puis ajoutez les assaisonnements. Une demi cuillerée à thé d'extrait de boeuf donnera plus de saveur à ce plat.

PATATES SUCRÉES

Lavez et faites cuire six patates sucrées de moyenne grosseur dans de l'eau bouillante salée assez pour couvrir. Egouttez, pelez, coupez les patates sucrées en deux sur la longueur, placez-les dans un plat à cuire beurré, saupoudrez chaque rang avec du sucre brun, employant trois quart de tasse en tout. Versez une demi tasse de beurre fondu par dessus et saupoudrez de sel. Faites cuire deux heure dans un four lent.

PATATES SUCRÉES GLACÉES

4 grosses patates sucrées
¼ tasse de beurre
½ tasse de sucre brun
¼ tasse d'eau bouillante

Lavez, pelez et faites bouillir à demi les patates sucrées. Egouttez, coupez-les en tranches sur la longueur, environ ½ pouce d'épaisseur et placez dans un plat à cuire. Mélangez le beurre, le sucre et l'eau. Etendez le mélange sur les patates. Faites cuire jusqu'à ce que les patates soient tendres, les arrosant souvent avec le sirop dans le plat.

ESCALOPES DE CITROUILLE OU DE COURGE

3 tasses de légumes tranchés, cuits à demi
3 tasses de lait, chaud
2 cuillerées à table de beurre
½ tasse de miettes de pain sec
2 cuillerées à table de farine
¾ cuillerée à thé de sel
⅙ cuillerée à thé de poivre
¾ tasse d'oignon émincé ou de noix hachées

Beurrez un plat à cuire, placez un rang de légumes, saupoudrez de farine et d'assaisonnements et parsemez d'oignons ou de noix. Continuez ainsi jusqu'à ce que le tout soit placé dans le plat. Versez le lait, couvrez de miettes de pain, parsemez de petits morceaux de beurre et faites cuire une heure dans un four modéré—(350°F.)

SOUFFLÉ AUX POMMES DE TERRE

2 tasses de pommes de terres pilées, chaudes
2 cuillerées à table de beurre
2 oeufs
1 tasse de lait
Une pincée de paprika

Ajoutez aux pommes de terre pilées chaudes le beurre fondu, les jaunes d'oeufs (battus très légèrement) une pincée de paprika et le lait. Mélangez bien et incorporez légèrement les blancs d'oeufs battus ferme. Placez dans un plat au gratin bien beurré et faites cuire environ dix minutes dans un four modéré. Servez immédiatement.

ASSAISONNEMENT BOUILLI POUR SALADES

¾ tasse de lait chaud
½ cuillerée à thé de sel
½ cuillerée à thé de paprika
½ cuillerée à thé de moutarde
3 cuillerées à table de beurre défait en crème
1 cuillerée à thé de sucre
2 jaunes d'oeufs
3 cuillerées à table de vinaigre chaud

Mettez le mélange dans un bain-marie et cuisez en brassant constamment jusqu'à ce qu'il épaississe. Ajoutez le vinaigre et si nécessaire passez au tamis. Refroidissez et servez sur des légumes ou salades aux fruits.

POUDINGS

SAUCE NEIGE POUR POUDINGS

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre en poudre
1 oeuf
1 cuillerée à thé de vanille

Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre, l'oeuf bien battu et la vanille. Battez pendant que le tout chauffe au dessus de l'eau chaude.

POUDING AU PAIN

2 tasses de miettes de pain rassis
1 pinte de lait bouillant
¼ tasse de beurre fondu
⅓ tasse de sucre
2 oeufs
½ cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de vanille ou ¼ cuillerée à thé d'épices moulues

Faites tremper les miettes de pain dans le lait et laissez refroidir; ajoutez le sucre, le beurre, les oeufs légèrement battus, le sel et l'essence. Cuisez une heure à four lent, dans un plat à pouding beurré; servez avec de la sauce à la vanille. En préparant les miettes de pain pour les poudings, évitez d'employer la croûte. Si vous râpez les croûtes il y aura moins de perte.

POUDING BUTTER-SCOTCH

Faites fondre ensemble 1 tasse de sucre brun et 2 cuillerées à table de beurre et cuisez jusqu'à ce que le tout soit brun. Versez sur ce mélange deux tasses de lait froid et laissez mijoter dix minutes. Faites tremper dans de l'eau une tranche de pain rassis d'un pouce d'épaisseur, jusqu'à amollissement, pressez l'eau et émiettez-le. Versez le lait et le mélange de sucre sur le pain dans un plat à pouding beurré. Ajoutez deux jaunes d'oeufs bien battus, un peu de sel, ½ cuillerée à thé de vanille. Faites cuire dans un four modéré. Employez les blancs d'oeufs pour meringue.

SAUCE DURE POUR POUDINGS

⅓ tasse de beurre
1 tasse de sucre en poudre
⅓ cuillerée à thé de jus citron
⅔ cuillerée à thé de vanille

Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre et l'essence. Servez sur pouding Graham ou sur tous les desserts servis chaud.

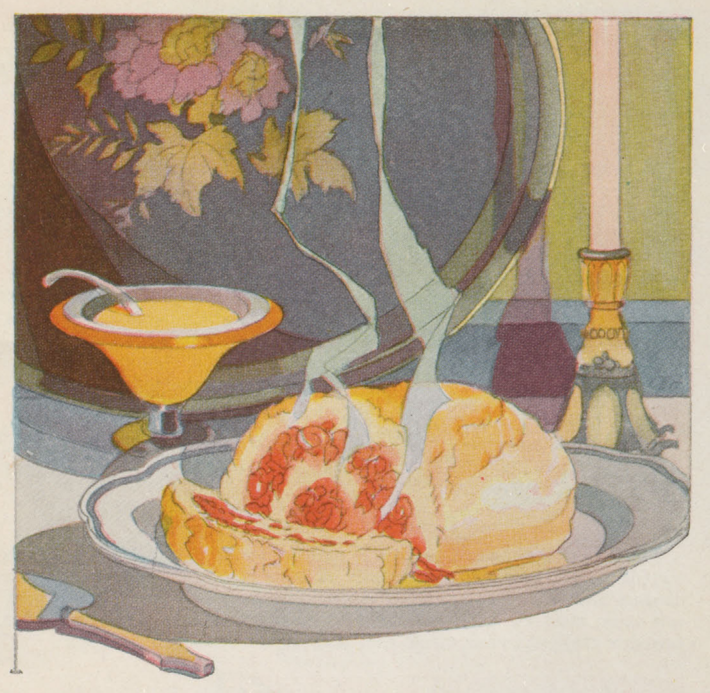
POUDING AU RIZ À L'ANCIENNE MODE

4 tasses de lait
¼ tasse de riz cru
½ cuillerée à thé de sel
¼ tasse de sucre
Muscade

Lavez le riz, mélangez-le aux autres ingrédients dans un plat à pouding beurré. Faites cuire deux heures dans un four très lent, le brassant trois fois pendant la première heure, et une ou deux fois pendant la seconde heure. Le pouding à la fin de la cuisson doit avoir la consistance d'une crème épaisse. Il doit y avoir une croûte brune sur le dessus.

Une tasse de raisins épépinés ou de dates coupées peuvent être ajoutés pendant la dernière heure de la cuisson.

On peut employer ⅓ de tasse de sucre brun au lieu de sucre granulé.



POUDING CLUB INDIEN

1 pinte de lait bouillant
5 cuillerées à table de farine de maïs granulé
2 cuillerées à table de beurre
1 tasse de mélasse
1 cuillerée à thé de sel
¾ cuillerée à thé de cannelle
½ cuillerée à thé de gingembre
2 oeufs
1 tasse de lait froid

Ajoutez graduellement en remuant constamment la farine au lait bouillant et faites cuire quinze minutes au bain-marie; puis ajoutez le beurre, la mélasse, les assaisonnements et les oeufs bien battus. Mettez dans un plat à pouding beurré et versez dessus le lait froid. Faites cuire une heure dans un four modéré. Servez avec ou sans crème à la glace à la vanille.

POUDING AU TAPIOCA

1 tasse de tapioca
1 cuillerée à thé de sel
1 pinte d'eau
1 cuillerée à thé de vanille
4 cuillerées à table de beurre
1¾ tasse de sucre brun

Faites cuire le tapioca dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajoutez les autres ingrédients, versez dans un plat à cuire et faites cuire une demi-heure. Servez avec une sauce neige, une sauce dure, ou avec de la crème.

POUDING À LA NOIX DE COCO (COCOANUT)

3 tasses de lait
⅓ tasse de fécule de maïs
3 blancs d'oeufs
⅓ tasse de sucre
¼ cuillerée à thé de sel
1 tasse de noix de coco rapées (cocoanut)
1 cuillerée à thé de vanille

Mélangez la fécule, le sel et le sucre avec une quantité suffisante de lait pour faire une pâte lisse. Faites chauffer la balance du lait dans un bain-marie et quand il est chaud, ajoutez en brassant le mélange de fécule. Brassez jusqu'à ce que le tout soit lisse et épais; ajoutez la noix de coco, couvrez et faites cuire trente minutes dans le bain-marie. Enlevez du feu ajoutez les blancs d'oeufs battus en neige et la vanille. Versez dans un moule et refroidissez. Quand le tout est bien pris, démoulez sur une large assiette, garnissez de cerises et de zestes d'oranges ou d'écorce de pamplemousse, et servez avec une sauce au chocolat, ou avec de la crème fouettée.

POUDING GRAHAM

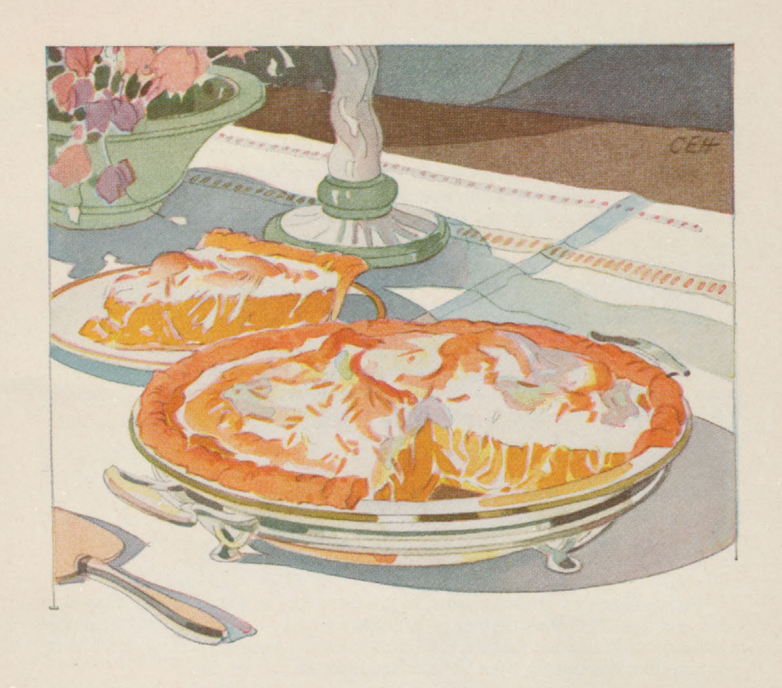
¼ tasse de beurre
½ tasse de mélasse
½ tasse de lait
1 oeuf
1½ tasse de farine Graham
½ cuillerée à thé de soda
1 tasse de raisins, dattes ou figues coupés en petits morceaux
1 cuillerée à thé de sel

Faites fondre le beurre, ajoutez la mélasse, le lait, l'oeuf bien battu, les ingrédients secs mélangés et tamisés et les fruits secs. Mettez dans un moule couvert beurré et faites cuire à la vapeur deux heures et demie. Servez avec une sauce dure, ou une sauce neige. Une grande boite de poudre à pâte peut-être employé comme moule pour faire cuire le mélange à la vapeur.

POUDING AUX NOIX ET AUX FIGUES

⅓ tasse de beurre
½ tasse de sucre
2 oeufs
2½ cuillerées à thé de poudre à pâte
2½ tasses de farine
½ cuillerée à thé de sel
¼ cuillerée à thé de cannelle
¼ cuillerée à thé de muscade
1 tasse de lait
½ tasse de figues hachées
½ tasse de noix hachées

Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre et les oeufs bien battus. Tamisez ensemble la poudre à pâte, la farine, le sel et les épices; ajoutez, en alternant avec le lait, au premier mélange. Incorporez les figues et les noix, saupoudrées de farine pour les empêcher de coller ensemble. Placez dans un moule à pouding, graissé; remplissez aux deux tiers. Couvrez hermétiquement et faites cuire à la vapeur, environ deux heures et demie. Servez avec une sauce dure.



DESSERTS

CRÈME BAVAROISE AU CHOCOLAT

2 cuillerées à table de gélatine
½ tasse d'eau froide
2 tasses de lait
½ tasse de sucre
¼ cuillerée à thé de sel
2 carrés de chocolat
½ tasse de noix de coco
1 tasse de crème à fouetter

Faites tremper la gélatine dans l'eau. Placez le lait, le sucre, le sel et le chocolat coupé en quatre ou cinq morceaux dans un bain-marie, et faites cuire jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Battez avec un batteur à oeufs, quelques secondes pour que le tout soit bien lisse. Ajoutez la gélatine et brassez jusqu'à dissolution. Enlevez du feu, placez dans de l'eau froide, brassez de temps en temps et quand le mélange commence à épaissir, incorporez la noix de coco et la crème fouettée. Versez dans un moule, laissez refroidir et quand le tout est bien pris, servez avec de la crème fouettée ou avec une sauce costarde. Garnissez la sauce avec des cerises.

BANANES OU PÊCHES CUITES AU FOUR

2 cuillerées à table de beurre fondu
2 cuillerées à table de jus de citron
⅓ tasse de sucre
6 pêches, coupées en deux (n'enlevez pas la pelure) ou 6 bananes pelées et coupées en deux.

Mélangez le beurre, le jus de citron et le sucre. Versez sur les fruits. Faites cuire vingt minutes dans un four lent. Arrosez plusieurs fois. Peut être servi avec jambon ou agneau au lieu de légumes.

MOUSSE À L'ORANGE ET AUX BANANES

3 bananes mures
1 demiard de crème à fouetter
¼ tasse de sucre en poudre
¼ tasse de jus d'orange

Passez les bananes à travers la passoire, ajoutez le sucre et le jus d'orange. Fouettez la crème très ferme, ajoutez les bananes et battez légèrement avec une fourchette. Mettez au froid jusqu'au moment de servir. Garnissez de gelée rouge. Servez dans un grand bol ou dans des coupes.

COSTARDE D'ORANGE À LA CRÈME

6 cuillerées à table de sucre
2 cuillerées à table d'écorce d'orange rapée
2 jaunes d'oeufs
½ tasse de crème à fouetter
1 tasse de crème épaisse
Le jus de deux oranges

Faites dissoudre le sucre dans le jus d'orange; ajoutez l'écorce d'orange; les jaunes d'oeufs bien battus, et la crème et faites cuire dans un bain-marie brassant constamment jusqu'à le tout commence à épaissir. Faites refroidir et servez dans des coupes, avec de la crème fouettée.

POUDING AU CHOCOLAT ET AU CAFÉ

1 chopine de crème épaisse
1 tasse de café fort
½ tasse de sucre
4 cuillerées à table de chocolat doux, fondu
2 cuillerées à table d'amandes hachées

Fouettez la crème très ferme. Ajoutez le sucre. Versez le café bouillant dans le chocolat. Ajoutez les amandes hachées, puis battez lentement dans la crème fouettée. Mélangez bien et versez dans un moule et couvrez hermétiquement. Paquetez dans de la glace et du sel et laissez congeler 4 heures.

GÂTEAU À LA GLACE

½ lb. de beurre
½ lb. de sucre de confiseur
4 jaunes d'oeufs
4 blancs d'oeufs
½ lb. de macarons
½ lb. d'amandes hachées
2 cuillerées à thé de vanille
1 doz. de doigts de dame

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre. Battez les jaunes d'oeufs et ajoutez au beurre et au sucre. Ajoutez les amandes et les macarons. Incorporez les blancs d'oeufs et la vanille. Placez des doigts de dame autour d'un moule. Remplissez-le du mélange. Laissez dans la glacière pendant au moins 24 heures. C'est encore mieux 48 heures. Servez avec de la crème fouettée.

BAVAROIS AUX FRAISES

2 tasses de fraises
1 cuillerée à table de gélatine granulée
½ tasse d'eau froide
1 tasse de crème épaisse
½ tasse de sucre en poudre

Ecrasez les fraises en les passant dans la passoire et ajoutez le sucre. Brassez jusqu'à ce que le sucre soit dissout—trempez la gélatine dans l'eau tiède pendant quinze minutes puis placez audessus de l'eau chaude jusqu'à dissolution et ajoutez au jus de fraises. Aussitôt que le tout commence à prendre, incorporez la crème fouettée très ferme. Versez dans un moule ou bol qui a été rinsé dans l'eau froide. Faites congeler dans les compartiments du Réfrigerateur Electrique, ou paquetez dans de la glace et du sel pendant deux heures.

DESSERT AUX ANANAS

1 chopine de crème épaisse
¼ lb. de guimauve
1 cuillerée à table d'eau bouillante
1 boîte d'ananas hachés

Fouettez une chopine de crème très ferme. Faites fondre le guimauve au bain-marie ajoutant de l'eau chaude. Lorsque refroidit, ajoutez la crème fouettée et les ananas bien égouttés. Paquetez dans la glace pendant deux heures, ou congelez dans les compartiments du Refrigerateur Electrique. Servez avec de la crème fouettée.

ESCALOPES DE POMMES

¼ tasse de beurre
3 tasses de miettes de pain
4 tasses de pommes tranchées
¼ tasse de sucre
¼ cuillerée à thé de muscade rapée
Ecorce rapée et jus de ½ citron

Faites fondre le beurre et brassez légèrement avec les miettes de pain. Couvrez le fond d'un plat à cuire beurré, avec des miettes de pain et étendez dessus la moitié des pommes. Saupoudrez avec la moitié du sucre, muscade, jus de citron et l'écorce de citron mélangés ensemble. Répetez, recouvrez avec la balance des miettes et faites cuire pendant quarante minutes à four modéré. Couvrez d'abord afin d'empêcher les miettes de jaunir trop vite Servez chaud avec de la sauce dure.

PYRAMIDES À LA CRÈME

1 chopine de crème épaisse
2 blancs d'oeuf
2 cuillerée à table de gelée rouge
3 cuillerées à table de sucre
½ cuillerée à thé de vanille ou d'essence de votre choix

Fouettez la crème très ferme, ajoutez deux cuillerées à table de sucre et l'essence, mettez dans des coupes. Battez les blancs d'oeufs en neige et ajoutez une cuillerée à table de sucre et la gelée. Fouettez très ferme, mettez une cuillerée dans chaque verre; formez en pyramide ou cône. Vous pouvez mettre sur chaque pyramide une fraise, une moitié de cerise, ou un petit morceau de gelée rouge.

Il est important que le tout soit très froid.

PAIN et GATEAUX

GATEAU À LA FARINE DE BLÉ-D'INDE

3 tasses de farine de blé-d'inde
1 tasse de farine
2 cuillerées à thé de soda
2 cuillerées à table de mélasse
1 cuillerée à thé de sel
3 tasses de lait de beurre
2 oeufs

Mélangez et tamisez les ingrédients secs. Ajoutez lentement le lait de beurre et la mélasse. Ajoutez les oeufs battus et battez bien le tout deux minutes avec une grande cuiller de bois. Faites cuire une demi heure dans deux lèche-frites beurrées, peu profondes à four modéré.

MUFFINS AUX FRAISES OU AUX FRAMBOISES

¼ tasse de beurre
⅔ tasse de sucre
1 oeuf
2⅔ tasses de farine
2½ cuillerée à thé de poudre à pâte
1 tasse de lait
1 tasse de fraises ou de framboises

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et l'oeuf. Tamisez la farine et la poudre à pâte, et ajoutez-les au mélange alternativement avec le lait laissant ¼ de tasse de lait pour être mélangé aux framboises ou fraises qui doivent être ajoutés en dernier. Faites cuire vingt cinq minutes dans des moules à muffins chauds.

BISCUITS AU LAIT DE BEURRE

4½ tasses de farine
1 cuillerée à thé de poudre à pâte
1 cuillerée à thé de soda
1½ cuillerée à thé de sel
2 cuillerées à table de beurre
1 chopine de lait de beurre

Tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel. Mélangez le beurre avec le mélange de farine. Ajoutez le lait de beurre. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse, roulez à l'épaisseur d'un ½ pouce. Coupez et faites cuire environ 15 minutes dans un four chaud. Servez chaud.

BOULES DE NEIGE AU CHOCOLAT

¼ tasse de beurre
1 tasse de sucre
2 oeufs
3 carrés de chocolat amer
1½ tasse de farine
1½ cuillerée à thé de poudre à pâte
¼ cuillerée à thé de cannelle
½ tasse de lait

Défaites le beurre en crème et ajoutez graduellement ½ tasse de sucre. Séparez les oeufs et battez les deux jaunes en ajoutant l'autre demi tasse de sucre. Combinez les deux mélanges, en brassant. Faites fondre le chocolat au-dessus de l'eau chaude, ajoutez au premier mélange. Tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte et la cannelle. Ajoutez la farine au mélange, en alternant avec le lait. Incorporez au tout les blancs d'oeufs battus en neige, et mélangez bien.

Faites cuire dans des moules à muffins, à four modéré. Glacez entièrement avec un glaçage bouilli.



PETITS GATEAUX AU COCOANUT ET À LA CRÈME

2 oeufs
1 tasse de sucre
1 tasse de crème épaisse
2 tasses de farine
3 cuillerées à table de poudre à pâte
1 cuillerée à thé de sel
½ tasse de noix de coco hachée (cocoanut)

Battez les oeufs jusqu'à consistance légère, ajoutez graduellement le sucre, la noix de coco, la crème et la farine mélangée et tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Refroidissez entièrement jetez sur une planche enfarinée, et roulez à l'épaisseur de ½ pouce. Saupoudrez de noix de coco, roulez à l'épaisseur de ¼ pouce. Coupez avec un petit coupeur rond. Faites cuire quinze minutes sur une tôle beurrée à four modéré.

PETITES GALETTES À LA MÉLASSE

⅓ tasse de beurre
⅓ tasse de sucre
½ tasse de mélasse
2 carrés de chocolat, fondu
1 tasse de farine et ½ cuillerée à thé de poudre à pâte tamisées ensemble
¾ tasse de noix hachées
1 oeuf battu

Défaites le beurre en crème, ajoutez les autres ingrédients dans l'ordre donné. Déposez par cuillerée à thé sur une tôle beurrée. Faites cuire 10 minutes dans un four modéré. On peut omettre les noix. Cette recette fait environ 36 petites galettes.

GALETTES À LA FARINE D'AVOINE

⅔ tasses de beurre
1 tasse de sucre 2 oeufs
⅙ tasse de lait
2 tasses d'avoine roulée
1 tasse de raisins épépinés, hachés
2 tasses de farine
1 cuillerée à thé de poudre à pâte
½ cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de cannelle
1 cuillerée à thé de muscade

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre, les oeufs bien battus, le lait et l'avoine roulée. Tamisez la farine, mesurez, ajoutez le sel, la poudre à pâte, les épices et les raisins. Ajoutez le mélange de farine au premier mélange, mélangez parfaitement. Déposez par cuillerée sur une tôle graissée, et faites cuire dans un four plutôt chaud. Cette recette fait 32 à 36 petites galettes.

GATEAU ÉPONGE AU LAIT CHAUD

Deux oeufs légèrement battus, 1 tasse de sucre ajoutée aux oeufs, ajoutez en brassant une tasse de farine, 1 cuillerée à thé de poudre à pâte, une pincée de sel, tamisées ensemble; parfumez au citron et ajoutez ⅔ de tasse de lait chaud pour finir.

GÂTEAU À LA CRÈME

2 oeufs
⅞ tasse de sucre
⅔ tasse de crème légère
1⅔ tasse de farine
½ cuillerée à thé de sel
½ cuillerée à thé de cannelle
¼ cuillerée à thé de macis
¼ cuillerée à thé de gingembre
2½ cuillerées à thé de poudre à pâte

Mettez les oeufs non battus dans un bol, ajoutez le sucre, la crème et battez vigoureusement. Mélangez et tamisez la balance des ingrédients puis ajoutez au premier mélange. Faites cuire 30 minutes dans un plat à gâteau peu profond. Servez avec de la crème fouettée ou avec des fruits frais.

GALETTES AU CHOCOLAT

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
2 oeufs
2 carrés de chocolat (amer)
1 tasse de noix de grenobles hachées
¼ cuillerée à thé de sel
¼ cuillerée à thé de vanille
⅔ tasse de farine

Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre, puis les oeufs bien battus, le chocolat bien fondu et les autres ingrédients. Déposez à la cuiller sur tôle beurrée, laissant un pouce entre chaque. Faites cuire dans un four modéré. Cette recette fait environ 40 petites galettes.

PETITES GALETTES RICHES

½ tasse de beurre
⅓ tasse de sucre
1 oeuf bien battu
¾ tasse de farine
½ cuillerée à thé de vanille
Raisins, noix ou citron

Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre, l'oeuf, la farine et la vanille. Déposez du bout d'une petite cuiller, de petites portions sur une tôle beurrée, laissant deux pouces entre chaque portion. Etendez mincement avec un couteau trempé dans de l'eau froide. On peut garnir avec des noix ou du raisin. Faites cuire à four modéré. Cette recette fait environ 36 petites galettes.

GÂTEAU ORDINAIRE

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
4 oeufs
2 cuillerées à thé de vanille
1 tasse de lait
3 tasses de farine à patisserie
4 cuillerée à thé de poudre à pâte
½ cuillerée à thé de sel

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre, les jaunes d'oeufs bien battus. Tamisez les ingrédients secs, et ajoutez alternativement avec le lait. Incorporez les blancs d'oeufs battus en neige. Essencez. Remplissez à demie une lèchefrite bien beurrée et enfarinée, et faites cuire à four modéré.

Cette recette fait deux gâteaux de moyenne grandeur, ou bien un gâteau à trois étages, ou environ 18 petits gâteaux individuels. On peut réduire la recette à trois oeufs, mais la texture du gâteau ne sera pas aussi fine. Si vous employez la farine ordinaire, dans la préparation d'un gâteau, enlevez deux cuillerées à thé de farine de chaque tasse de farine tamisée, et remplacez-les par deux cuillerées à thé de fécule de maïs. Tamisez la farine deux fois.

GLAÇAGE MOKA

2 cuillerées à thé de cacao
½ tasse de beurre
2 cuillerées à table de café noir
½ cuillerée à thé de vanille
1 tasse de sucre de confiseur

Défaites le beurre et le sucre en crème. Ajoutez la vanille et le cacao. Ajoutez le café et battez jusqu'à consistance requise pour étendre.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

Employez la même recette que pour le glaçage Moka excepté. Ajoutez deux carrés de chocolat fondu au lieu de cacao. Ajoutez la vanille, employez du lait au lieu du café et battez jusqu'à consistance requise pour étendre.

GLAÇAGE AU CARAMEL

1⅓ tasse de sucre
⅔ tasse de sucre brun ou sucre d'érable
½ tasse de beurre
⅔ tasse de crème ou de lait

Mélangez les ingrédients et laissez bouillir treize minutes ou jusqu'à ce qu'il se forme une boule molle dans l'eau froide. Refroidissez. Battez jusqu'à consistance requise pour étendre.

SAUCES ET ASSAISONNEMENTS

SAUCE TARTARE

1 cuillerée à table de vinaigre
1 cuillerée à thé de jus de citron
⅓ tasse de beurre
¼ cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à table de sauce Worcestershire

Mélangez le vinaigre, le jus de citron, le sel et la sauce Worcestershire dans un petit bol. Chauffez au-dessus de l'eau chaude. Faites brunir le beurre et versez dans le premier mélange. Servez avec du poisson ou de la viande.

SIROP AU MIEL ET AU BEURRE

On peut faire un délicieux sirop pour être servi avec des gaufres en mélangeant une partie de beurre fondu avec trois parties de miel chauffé. Servez chaud.

SAUCE AU CITRON OU À LA VANILLE

½ tasse de sucre
⅞ tasse d'eau bouillante
1 cuillerée à table de fécule de maïs
2 cuillerées à table de beurre
1 cuillerée à thé de vanille ou le jus d'un citron
Quelques grains de sel

Mélangez le sucre, la fécule et le sel, ajoutez graduellement l'eau, en brassant constamment, laissez bouillir cinq minutes. Retirez du feu, ajoutez le beurre, la vanille ou le jus de citron. Servez chaud sur desserts chauds.

SIROP POUR GAUFRES

¼ tasse de beurre
1 tasse de sucre brun
6 cuillerées à table de lait
1 cuillerée à thé de vanille

Faites cuire en un sirop, ajoutez la vanille et le beurre en dernier.

SAUCE AUX FRAISES

⅓ tasse de beurre
1 blanc d'oeuf
⅔ tasse de fraises
1 tasse de sucre en poudre

Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre, le blanc d'oeuf battu très ferme et les fraises. On peut employer des fraises fraiches ou des fraises en conserve. Battez jusqu'à ce que le fruit soit en purée. Servez sur des gateaux chauds ou des poudings.

SAUCE HOLLANDAISE

½ tasse de beurre
½ cuillerée à table de vinaigre ou
1 cuillerée à table de jus de citron
2 jaunes d'oeuf
¼ cuillerée à thé de sel
Quelques grains de cayenne (poivre)

Divisez le beurre en trois portions. Mettez une portion dans un bain-marie avec le vinaigre ou le jus de citron et les jaunes d'oeufs. Brassez constamment avec une batteuse en broche ou avec une cuiller jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ajoutez la deuxième portion de beurre et à mesure que le mélange épaissit, ajoutez la troisième portion. Retirez du feu, ajoutez le sel et le poivre. Si le mélange caille, ajoutez deux cuillerées à table de crème épaisse. Cette sauce est très délicieuse avec des légumes ou du poisson.



ASSAISONNEMENT À LA CRÈME POUR SALADES

1 tasse de crème épaisse
1 cuillerée à table de sucre
1 cuillerée à thé de sel
¼ cuillerée à thé de paprika
1½ cuillerée à table de jus de citron
1½ cuillerée à table de vinaigre

Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Mélangez les assaisonnements et les liquides, et incorporez-les graduellement à la crème.

SAUCE MAITRE D'HOTEL

¼ tasse de beurre
⅛ cuillerée à thé de poivre
½ cuillerée à thé de sel
½ cuillerée à thé de persil haché fin
¾ cuillerée à table de jus de citron

Défaites le beurre en crème dans un bol. Ajoutez le sel, le poivre et le persil, puis ajoutez très lentement le jus de citron. Délicieux avec bifteck grillé, ou rôti.

RECETTES DIVERSES

CANAPÉS AUX SARDINES

Etendez sur des tranches de pain rôti, coupées en rond, des sardines (desquelles les arretes ont été enlevées), mises en pâte, avec une petite quantité de beurre défait en crème et assaisonnés de sauce Worcestershire et quelques grains de cayenne. Placez au centre de chaque tranche de pain rôti une olive de laquelle vous aurez enlevé le noyau et rempli la cavité avec le mélange de sardines. Autour de chaque tranche de pain rôti faites une bordure avec des blancs d'oeufs cuits durs, hachés fin.

PÂTE DE CREVETTES

4 cuillerées à table de beurre
un peu de jus de citron
1 tasse de crevettes bouillies (fraiches ou en conserve)
Assaisonnement

Défaites le beurre en crème. Ajoutez les crevettes finement hachées, l'assaisonnement et le jus de citron. Mélangez bien. Servez sur des biscuits au soda.

PAIN RÔTI À LA FRANÇAISE

2 oeufs
1 chopine de lait
6 tranches de pain rassis de ¾ de pouce d'épaisseur
Muscade râpée
3 cuillerées à table de beurre fondu
½ à 1 cuillerée à thé de sel

Battez légèrement les oeufs, ajoutez le sel, la muscade et le lait. Mélangez bien. Trempez le pain, (une tranche à la fois) dans le mélange de lait, et placez-le dans une poêle à frire chaude bien beurrée. Faites brunir sur les deux côtés, et mettez au four chaud, quelques minutes avant de servir. Servez avec des confitures ou du sirop à gaufres.

GAUFRES

1 tasse de lait
1¾ tasse de farine
3 cuillerées à thé de poudre à pâte
2 oeufs
3 cuillerées à table de beurre fondu
½ cuillerée à thé de sel

Mélangez et tamisez les ingrédients secs; ajoutez graduellement le lait, les jaunes d'oeufs bien battus, le beurre, puis les blancs d'oeufs battus très ferme. Faites cuire sur un gaufrier chaud, bien beurré. Servez avec du sirop.



CACAO

4 à 5 cuillerées à table de cacao
1 cuillerée à thé de farine
Sel

1 tasse d'eau froide
3 tasses de lait
2 à 4 cuillerées à table de sucre

Mélangez le sel, cacao, la farine, ajoutez l'eau et faites cuire directement au dessus de la chaleur pendant trois minutes après que le mélange à commencé à bouillir, brassant constamment; ajoutez le lait et le sucre, chauffez jusqu'à ce que le mélange commence à paraitre écumeux. Battez avec un batteur à oeufs pour empêcher l'écume de se former sur le dessus. Servez immédiatement, ou placez au dessus de l'eau chaude et faites cuire jusqu'àu moment de servir. Ce qui en reste peut être réchauffé et servi, la saveur n'en sera que meilleure. Pour les petits enfants employez la moitié moins de cacao. De la crème fouettée ou du guimauve peuvent être servi avec le cacao.

POUDING AUX NOUILLES

½ lb. de grosses nouilles
2 oeufs
½ tasse sucre granulé
½ tasse de lait
1 cuillerée à table de raisins épépinés
1 cuillerée à table de raisins de Corinthe séchés
1 cuillerée à table de citron (coupé fin)
⅔ tasse de beurre fondu
½ cuillerée à thé d'essence d'amandes

Faites cuire les nouilles dans de l'eau bouillante salée pendant dix minutes, égouttez-les, puis passez à l'eau froide. Battez les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient légers, ajoutez le lait, sucre, raisins épépinés, raisins de Corinthe, et l'essence, ⅓ tasse de beurre fondu et les nouilles. Placez le mélange dans un plat à pouding chaud dans lequel vous avez mis la balance du beurre. Faites cuire une heure dans un four modéré et servez chaud avec une sauce au citron ou à la vanille.

OEUFS FARCIS

6 oeufs cuits dur
½ cuillerée à thé de sel
3 cuillerée à table de viande hachée
½ cuillerée à thé de poivre
½ cuillerée à table de moutarde
1 cuillerée à thé de sel de céleri
2 cuillerées à table de beurre
1 cuillerée à thé de vinaigre

Coupez les oeufs en deux. Enlevez délicatement les jaunes, et mélangez-les à la viande et aux assaisonnements pour former une pâte que vous humectez ensuite avec le beurre et le vinaigre. Formez ce mélange en boules, déposez dans les blancs d'oeufs. Servez avec une salade au poulet, ou de la viande froide.

SALADE AUX OEUFS ET AU CRESSON

Sur chaque assiette placez le cresson haché, couvrez d'oeufs cuits dur passés au tamis, arrosez le tout d'une sauce pour salade.

SALADE AUX BANANES ET AU GUIMAUVE

4 bananes
½ livre de guimauve
1 tasse de crème épaisse
½ tasse de mayonnaise

Coupez les bananes en tranches minces, et le guimauve en petits morceaux, et ajoutez à la mayonnaise et à la crème qui a été fouettée. Mélangez bien le tout et placez dans un compartiment à congeler dans le réfrigérateur électrique, pendant au moins deux heures. Servez sur un nid de laitue fraîche.

SOUFFLÉ AUX NAVETS

2½ tasses de navets pilés
2 cuillerées à table de beurre
1 tranche d'oignon haché
1 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à table de sucre
¼ cuillerée à thé de poivre
2 jaunes d'oeufs
2 blancs d'oeufs

Faites cuire l'oignon dans le beurre à feu lent durant cinq minutes, ajoutez les navets pilés, le sel, le poivre et le sucre. Battez bien les jaunes et combinez au premier mélange; battez ensuite les blancs en neige et incorporez-les bien au tout. Mettez cuire dans un plat bien graissé à four chaud (400°F) environ vingt minutes. Servez immédiatement.

TABLE DES MATIÈRES

Ajoutez vos propres RECETTES

Pour votre commodité, nous avons laissé quelques pages en blanc dans ce livre, afin que vous puissiez coller ou écrire vos recettes préférées.

Ajoutez vos propres RECETTES

Ajoutez vos propres RECETTES

Ajoutez vos propres RECETTES

Ajoutez vos propres RÉCETTES

POUR votre commodité dans la préparation des recettes contenues dans ce livre, votre vendeur de lait a dans sa voiture les produits laitiers de haute qualité ci-dessous mentionnés:

CRÈME 15%
(Pour le café et les Céréales)

CRÈME 25%
(Pour les fruits et les desserts)

CRÈME 35%
(Pour fouetter)

CRÈME ACIDULÉE
(Pour salades et assaisonnements)

LAIT ORDINAIRE

LAIT "FERME ST-MICHEL"
(Pour bébés et invalides)

LAIT CERTIFIÉ
(De la Ferme St-Sulpice à Oka)

LAIT "SANTÉINE"
(Lait de Beurre)

BEURRE SALÉ

BEURRE DOUX

OEUFS "FERME ST-MICHEL"

OEUFS STÉRILES

OEUFS FRAIS EXTRA

FROMAGE "FERME ST-MICHEL"

Ce livre de recettes vous est gracieusement offert par



Succursale	Succursale	Succursale
Notre-Dame de Grâce	rue St-André	Ahuntsic
DExter 3561	FRontenac 3121	DUpont 0733